GUARULHOS INTENSIFICA AÇÕES RELACIONADAS À SAÚDE DA MULHER

A PARTIR DE SEGUNDA-FEIRA (3) TODAS AS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE INTENSIFICAM ATIVIDADES SOBRE A SAÚDE DA MULHER, AMPLIANDO, PRINCIPALMENTE, A COLETA DE PAPANICOLAU. PÁG. 4

Freepik

51 Folha METROPOLITANA

TEMPO Fonte: Climatempo

1º/10 ↓ 13º ↑ 23º
Sol com muitas nuvens. Períodos de céu nublado com chuva. À noite o tempo fica firme.

2/10 ↓ 12º ↑ 24º
Muitas nuvens o dia todo, com aberturas de sol.

Ano 51 - Nº 1288 **Sábado e domingo, 1º e 2 de outubro de 2022**

Secretaria da Saúde divulga relatório de prestação de contas

O encontro atende à Lei Complementar que institui os percentuais mínimos do produto da arrecadação de impostos a serem aplicados anualmente em ações e serviços públicos de saúde. **PÁGINA 5**

Ivanildo Porto

Programa Faculdade Guarulhos distribui 100 bolsas de estudo integrais

PÁGINA 5

Divulgação/Comunicação CCR/NovaDutra

CCR RioSP contrata pessoas com deficiência

A CCR RioSP está com vagas abertas para Pessoas com Deficiência (PcD). A iniciativa faz parte das ações para inclusão de Pessoas com Deficiência e Atração e Seleção do Grupo CCR. As vagas são para início imediato e para cadastro de reserva. Candidatos e candidatas interessados podem encaminhar o currículo para o e-mail recrutamento.riosp@grupoccr.com.br.

A CCR RioSP valoriza a mão-de-obra local e, por isso, prioriza pessoas candidatas que morem em cidades de seus trechos de atuação. A CCR tem trabalhado para construir uma empresa cada vez mais inclusiva, preparando colaboradoras e colaboradores para aprenderem com as diferenças, entendendo que, uma empresa diversa contribui para um ambiente de trabalho positivo. Oferece uma série de treinamentos, sensibilizações, para aperfeiçoamento de habilidades e desenvolvimento na função.

Pexels/Nubia Navarro Nubikini

Prefeitura abre inscrições para a venda de velas e flores no feriado de Finados

A Prefeitura de Guarulhos receberá entre o dias 3 e 14 de outubro as inscrições dos interessados em comercializar velas e flores nos dias 31 de outubro, 1º e 2 de novembro, das 8h às 17h, feriado de Finados. São seis vagas para a venda de velas e outras seis para a venda de flores no cemitério Necrópole Campo Santo (Vila Rio de Janeiro), cinco para flores e seis para velas no cemitério Nossa Senhora de Bonsucesso e mais três para flores e três para velas no cemitério São Judas Tadeu, no Picanço.

Os interessados devem entregar no Fácil Bom Clima (avenida Bom Clima, 90) um envelope A4 direcionado à SDU04.02 contendo nome do requerente, número do processo (44210/22), telefone, e-mail e cópia do RG, do CPF e do comprovante de residência (água, luz ou telefone) não superior a 90 dias ou declaração.

As vagas serão preenchidas por meio de sorteio, que será realizado no dia 17 de outubro, às 10h, na Secretaria de Desenvolvimento Urbano. É necessário que o inscrito esteja na data do sorteio.

Taxas

Pelo período da atividade serão cobrados os valores abaixo:

Para venda de velas em barracas de 2×1 metros: 22,225 UFGs = R$ 87,52.

Para venda de flores em barracas 3×2 metros: 22,567 UFGs = R$ 88,81.

Atletismo da UNG conquista quatro medalhas de ouro nos JUBs

Fotos: Divulgação

A Universidade UNG foi bem representada nos Jogos Universitários Brasileiros 2022 (JUBs), disputados em Brasília, entre os dias 18 e 25 de setembro. No Atletismo, estudantes da Instituição conquistaram quatro medalhas de ouro, em diversas modalidades: 800m e 1.500m; 400m com barreiras; e salto em altura. Já no Handebol masculino, a equipe sagrou-se vice-campeã e garantiu medalha de prata.

O atletismo contou com a brilhante atuação de Guilherme Kurtz, que é pentacampeão brasileiro universitário. Ele subiu duas vezes no primeiro lugar do pódio ao vencer as provas de 800m e 1.500m, com o tempo de 1min48s61 e 3min45s54, respectivamente. O estudante da UNG aproveitou a competição como preparação para os jogos sul-americanos, que serão realizados em outubro, no Paraguai.

A atleta Melissa Lobo deu exemplo de superação e conquistou ouro ao se destacar na prova dos 400m com barreiras, no tempo de 1min04s17. Já Thiago Moura garantiu o lugar mais alto do pódio ao vencer a prova do salto em altura, com a marca de 2,24m. Com o resultado no desafio, ele ganhou garantiu o bicampeonato da competição.

A equipe do Handebol masculino da UNG foi a vice-campeã dos JUBs. Na decisão do título, no sábado (24), o time perdeu para a Universidade do Sul de Santa Catarina (UniSul), por 35 a 27. Na competição, os atletas enfrentaram adversários difíceis em quatro jogos, venceram três e perderam apenas na final.

Ao todo, 17 estudantes/atletas da UNG fizeram parte da delegação da Universidade nos JUBs, competição que reuniu em Brasília 7 mil pessoas, entre atletas, membros das comissões técnicas das equipes, profissionais da saúde e voluntários.

Vedacit Vôlei Guarulhos se despede do Campeonato Paulista

O Vedacit Vôlei Guarulhos, vice-campeão paulista de 2021, foi vencido pelo Sesi-SP por 3 sets a 1, na noite de quinta-feira, 29 e está fora da final deste Campeonato Paulista. O jogo teve parciais de 25/21, 28/26, 21/25 e 25/18.

"Infelizmente não aconteceu o resultado que tanto almejávamos, mas não faltou entrega da nossa equipe, brigamos e acreditamos o tempo todo. Agora foco total na Superliga, vamos ter tempo para trabalhar e se apresentar da melhor forma nessa competição", disse o técnico Guilherme Novaes.

A estreia na Superliga 2022-2023 será no dia 23 de outubro, às 21h30, quando a equipe guarulhense enfrentará o Apan/Blumenau, no Ginásio da Ponte Grande.

Handebol feminino de Guarulhos disputa a Liga Paulistana e se prepara para os Jogos Abertos

Nesta quinta-feira (29) as equipes do Time Guarulhos/Aciseg de handebol feminino disputaram a Liga Paulistana no Ginásio Mané Garrincha, em Diadema. A categoria cadete venceu a equipe da casa por 26 x 14, com parcial de 16 x 8. Karen Vieira foi destaque na partida e artilheira com 20 gols. Já na categoria livre, em jogo equilibrado, Guarulhos perdeu pelo placar de 19 x 16, com parcial de 8 x 7.

O próximo jogo da equipe da categoria livre acontece neste sábado (1º) no Ginásio Fioravante Iervolino, às 15h. A equipe adversária será a Vila Portare.

Após essa partida a equipe viaja para São Sebastião, onde disputará os Jogos Abertos do Interior. A chave de Guarulhos está composta por Araraquara, Guaratinguetá e Indaiatuba.

Editora Happens
Rua Três Marias, 22 - 1º andar - Centro
Guarulhos - SP - CEP 07110-170
Tel.: (11) 4210-1371 - (11) 99643-2765
www.fmetropolitana.com.br

Diretor de Redação: Sergio Lessa - redacao@fmetropolitana.com.br
Diretor Comercial: Robson de Moraes - diretoria@fmetropolitana.com.br
Diagramação e Arte: Ivanildo Barbosa - arte@fmetropolitana.com.br
Redes Sociais: Giovanna Silvério - giovanna.silverio@fmetropolitana.com.br
Comercial: comercial@fmetropolitana.com.br

Agência de Notícias: Agência Estado
Impressão: S/A O Estado de São Paulo

Os artigos e colunas assinados são de responsabilidade de seus autores

Guarulhos intensifica ações relacionadas à saúde da mulher no Outubro Rosa

A partir de segunda-feira (3) todas as Unidades Básicas de Saúde (UBS) de Guarulhos intensificam atividades sobre a saúde da mulher, ampliando, principalmente, a coleta de Papanicolau com o mutirão que será realizado nas UBS no dia 15, das 8h às 16h, mediante agendamento. A campanha Outubro Rosa, mês de conscientização sobre o câncer de mama, também tem a programação voltada ao tema.

Os serviços de saúde disponibilizarão informações em cartazes, exibirão vídeos educativos, promoverão rodas de conversa, caminhadas e orientações por meio de palestras realizadas nas salas de espera sobre prevenção do câncer de mama e do colo do útero e até mesmo a respeito de violência doméstica. As usuárias devem procurar a UBS mais próxima para ter acesso à programação.

O Papanicolau é a principal estratégia para detectar lesões precocemente e, deste modo, ter o diagnóstico do câncer do colo do útero em tempo oportuno, antes que a mulher tenha sintomas. A realização periódica do exame permite que o tratamento comece logo na fase inicial, aumentando as chances de cura e reduzindo a mortalidade pela doença, que representa hoje o terceiro tipo de câncer mais incidente entre mulheres no Brasil.

Vale ressaltar que, embora o mutirão no dia 15 de outubro seja mediante agendamento, a coleta de Papanicolau pode ser realizada durante a semana na UBS de referência da paciente, ou ainda em uma das UBS que abrem aos sábados em sistema de rodízio pelo programa Saúde Agora. Neste sábado (1º) estarão abertas as unidades São Rafael, Acácio, Cidade Martins, Jardim Álamo, Santa Paula, Uirapuru e Cummins. Os endereços das UBS podem ser consultados em www.guarulhos.sp.gov.br/unidades-basicas-de-saude-ubs.

Divulgação

Dia Internacional do Idoso é celebrado em grande evento no Adamastor

Fabio Nunes

Um público animado de mais de 700 pessoas da terceira idade participou nesta sexta-feira (30) da celebração do Dia Internacional do Idoso no Adamastor. O prefeito de Guarulhos, Guti, participou da abertura do evento, que contou com apresentações de grupos da terceira idade, como os usuários dos polos das Academias na Praça 60+, do Coral Vida Nova, do Eniac e dos dois Centros de Referência do Idoso (CCI).

"Estou muito feliz pela acolhida desta plateia e o carinho é recíproco. Hoje vocês são os astros e artistas que se apresentarão aqui. Criamos a Subsecretaria de Políticas para o Idoso para melhor atender vocês que contribuíram e ajudaram a construir a nossa cidade. A atividade física e os exercícios significam mais saúde, o envelhecimento saudável e possibilitam o convívio social e a interação social entre as pessoas. Conseguimos avançar com a implantação de 20 polos da Academia 60+ e estamos assumindo o compromisso de ampliar esse projeto para 25 polos no ano que vem", afirmou Guti.

O chefe do Executivo destacou ainda algumas ações voltadas à pessoa idosa, como a implantação do Centro Dia do Idoso, em Cumbica, a ampliação e o ordenamento das vagas das Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs), a criação de novas unidades do Centro de Referência à Saúde do Idoso (Ceresi), entre outras.

O evento contou ainda com as presenças da miss e do mister Melhor Idade 2022, Márcia Germano de Camargo e Emílio Carascosa Filho, respectivamente.

Guarulhos recebe a 2ª edição da Feira Beija-Flor Meraki

No próximo domingo, além das eleições, será realizada a 2ª Edição da Feira Beija-Flor Meraki, evento anual, itinerante que une terapias complementares e arte para ativar o processo de autocura, divertir, entreter e gerar fundos para as atividades do Instituto Águia Branca Leões de David (IAB), que oferece trabalhos gratuitos. A Feira também tem o propósito de incentivar a arte e o empreendedorismo criativo.

A agenda está repleta de atrações na programação que vai das 13 às 20h: serão diversas performances artístico-culturais, envolvendo música-medicina, dança, circo, capoeira, com destaque para o acordeonista guarulhense Renato Cigano, o músico já tocou com grandes nomes do forró nacional como Elba Ramalho, Dominguinhos e tem, com seus filhos, um grupo de músicas ciganas, o Balkanicas.

Outra parte importante é formada pelas terapias integrativas, como: massagem, alaterapia, bênção do coração, e como destaque tem o conto do Florescer de Ana com a medicina da cacau. Um conto terapêutico canalizado por Nadja Oliveira Leitão. Para completar as atividades de autoconhecimento e autocuidado haverá expositores de produtos terapêuticos, criativos e artesanais, comida, bebida (sem ácool), leituras de tarot, runas, e muito mais.

O evento será no próximo domingo, 2, das 13 às 20h, no espaço terapêutico Casulo do Beija-Flor em Guarulhos, que fica na Av. Alfredo Barbosa, 1.463, Jd. Palmira, Guarulhos. Compre seu ingresso, pois a lotação do espaço é limitada! A entrada custa R$ 10,00, a qual será revertida – junto com parte da arrecadação do evento – para as ações do IAB, que desenvolve e oferece trabalhos gratuitos com as medicinas da floresta. Informações com Elaine Santana (11) 99542 7576.

Pexels/Pixabay

Programa Faculdade Guarulhos distribui 100 bolsas de estudo integrais

Ivanildo Porto

A Prefeitura de Guarulhos oferece 100 bolsas integrais de estudo divididas nos cursos de pedagogia e psicologia aos moradores do município, que optaram em fazer a graduação no Centro Universitário ENIAC.

Trata-se do Programa Faculdade Guarulhos, que tem como objetivo disponibilizar qualificação profissional aos participantes, ampliando a empregabilidade, bem como a participação social e econômica dos estudantes. O Programa oferecido pela prefeitura tem como objetivo promover a inclusão de jovens em situação de vulnerabilidade econômica em cursos superiores. O programa de 2023 conta com o "rol" de vagas oferecidas pelo ENIAC.

A ação será semelhante à que já foi feita no primeiro semestre deste ano, quando o Executivo guarulhense distribuiu outras 100 vagas gratuitas para os mesmos cursos, em parceria com o ENIAC e UNG. Assim como ocorreu à época, os selecionados serão definidos através das regras do programa que se iniciam após a realização de um vestibular. Os critérios estão disponíveis também no site da prefeitura através do link https://www.guarulhos.sp.gov.br/faculdade.

Neste sábado, 1º/10, das 8h às 20h, mais de 6.500 candidatos se inscreveram para fazer a prova no ENIAC. Outros interessados em ingressar no programa ainda terão a oportunidade de se inscrever, até dia 21 de outubro, para a próxima etapa do vestibular, que não tem data definida. A inscrição deve ser feita no link https://www.eniac.com.br/faculdadeguarulhos.

O candidato precisa morar em Guarulhos há dois anos ou mais, ter renda familiar de até dois salários mínimos mensais, ensino médio completo e não possuir outra formação em Ensino Superior.

Secretaria da Saúde divulga relatório de prestação de contas

O relatório de prestação de contas da Secretaria Municipal da Saúde, relativo ao 2º quadrimestre de 2022, foi apresentado durante audiência pública realizada no plenário da Câmara nesta quinta-feira (29). O encontro, que foi presidido pela Comissão de Higiene e Saúde Pública do Legislativo, atende à Lei Complementar nº 141, de 13 de janeiro de 2012, que institui os percentuais mínimos do produto da arrecadação de impostos a serem aplicados anualmente em ações e serviços públicos de saúde.

A primeira parte da exposição dos dados, coletados até o dia 31 de agosto deste ano, foi feita pelo diretor do Departamento Financeiro da Saúde, Wonderson Moreno. Ele destacou que o total das despesas com saúde, no 1º e 2º quadrimestres, somam quase R$ 844,8 milhões, que representam 65% do orçamento atualizado.

O secretário-adjunto da Saúde, Silvio Cardoso do Prado Junior, conduziu a segunda parte da apresentação. Entre outros dados, apresentou os números referentes à produção hospitalar e pré-hospitalar, tais como quantidade de internações, atendimentos e consultas médicas de urgência. Entre as obras de infraestrutura, destacou as adequações do prédio da UBS Alvorada e do CAPS Tear, finalizadas em julho e agosto, respectivamente. Está prevista para o mês de outubro a conclusão da adequação do prédio locado para a implantação da UBS Dona Luiza. A autorização para início da terceira fase de obras do Hospital Pimentas Bonsucesso está pendente de aprovação da Caixa Econômica Federal.

Para acessar o relatório completo de prestação de contas do 2º quadrimestre de 2022, elaborado pela equipe da Secretaria Municipal da Saúde, clique no link: https://www.guarulhos.sp.leg.br/relatorio-de-prestacao-de-contas-da-secretaria-da-saude/view.

Fotos: Divulgação

#NaBrasa

Receitas simples para fazer em casa com a família

Por Serginho Freitas

Fala galera!

Esta semana eu fui bater um papo com o chef de cozinha Márcio Monteiro, que é proprietário da MM Foods, sobre sua especialidade, que são as massas sem adição de farinha de trigo e ovos.

Ele, que por anos foi um dos fotógrafos da minha coluna social que era publicada aqui na **Folha Metropolitana**, também está organizando cursos para quem quer aprender mais sobre o assunto.

“Sabe Serginho, vi que em Guarulhos a procura pelas minhas massas sem farinha de trigo e ovos estava crescendo muito e por isso resolvi, além de produzir, ensinar as técnicas para quem tem o desejo de encarar o fogão. Nestas aulas práticas eu costumo ensinar o passo a passo de como preparar receitas rápidas, gostosas e com custo baixo”, contou Márcio enquanto preparava uma receita para nossa equipe experimentar.

Além das massas, as linguiças artesanais também já estão ganhando uma clientela e, depois de eu encher muito o saco dele, fechamos um acordo de que até o final do ano iremos organizar uma aula para alguns leitores aprenderem a produzir as suas linguiças. Portanto fiquem ligados em nossas publicações que as vagas são limitadíssimas.

PARA ENCARAR O FOGÃO!

Que tal encarar a cozinha e preparar alguns pratos especiais para a família?

Se liga nestas 3 receitas básicas, e fáceis, que peguei com o chef Márcio Monteiro. São dois tipos de nhoque sem farinha de trigo, uma salada de entrada e para o fim da tarde aquela broa de fubá para fazer com a criançada.

*Colunista gastronômico da **Folha Metropolitana** e assina o cardápio do Karnivoro’s*

Broa de Fubá - Para fazer com a criançada!

Ingredientes

120 gr de farinha de trigo (1 xícara de chá)
120 gr de fubá (1 xícara de chá)
90 gr de açúcar (7 colheres de sopa ou ½ xícara de chá)
50 gr de manteiga ou margarina (3 colheres de sopa)
50 ml de leite (1/4 de xícara de chá ou 4 colheres de sopa)
1 ovo
5 gr de fermento químico (1 colher de sobremesa)
sementes de erva doce a gosto

Modo de Fazer - Siga esse passo a passo que não tem erro!

Pré-aqueça o forno em 200 graus.
Coloque numa tigela os ingredientes secos: farinha, fubá, açúcar e fermento químico.
Misture todos ingredientes
Após misturar, coloque o leite e em seguida o ovo. Misture um pouco mais até ficar uma farinha úmida.
Coloque a manteiga ou margarina (de preferência a manteiga sem sal em temperatura ambiente)
Comece a misturar novamente a massa até o ponto que não grude na mão.
Tente fazer bolinhas do mesmo tamanho e achate um pouco.
Em uma forma untada, coloque as bolinhas e deixe um espaço entre cada uma pois irão crescer um pouco.
Coloque no forno e abaixe a temperatura para 180 graus.
Deixe de 15 a 17 minutos assando e verifique com um palito o ponto: (se o palito sair seco estão prontas)

Dica de ouro:
Se colocar frutas cristalizadas junto a massa, a broa de fubá fica espetacular!

Nhoque de Mandioquinha ou de Batata Doce Roxa

Ingredientes

1 kg de mandioquinha ou batata doce roxa
100 gr de farinha de arroz
50 gr de amido de milho
12 gr de sal
02 litros de água

Modo de fazer

Cozinhar a mandioquinha, ou batata doce roxa, tomando cuidado para não deixar ela muito cozida. Sugiro pegar um palito e furar. Se ele entrar com certa facilidade, está ok.
Amasse a mandioquinha, ou a batata doce roxa, ainda quente com garfo ou um amassador de batatas e deixe a massa esfriar de preferência em um escorredor.
Quando estiver fria, misture o amido e a farinha de arroz.
Quando a farinha e o amido estiverem bem incorporados, faça pequenas bolinhas e reserve.
Em uma panela com água fervente coloque as bolinhas.
Quando elas subirem estarão prontas.

COMO SERVIR.

Em uma frigideira coloque o molho de tomate tradicional para aquecer e em seguida as bolinhas de nhoque.
Deixe por uns 5 minutos e sirva com aquele queijo parmesão de qualidade.

Salada de mamão salgada

Ingredientes

2 mamões papaia
10 unidades de azeitona preta sem caroço
2 tomates grandes ou 1 caixinha de tomate cereja
2 cebolas roxas para dar mais sabor, mas pode ser a comum também.
Salsa ou cheiro verde a gosto
Vinagre ou limão, a gosto
Azeite
Sal a gosto

Modo de fazer

Descasque o mamão, corte em cubos regulares e reserve
Pique a azeitona, o tomate, e a cebola
Misture o mamão com a cebola, tomate e a azeitona.
Tempere com a salsa ou cheiro verde, vinagre ou limão, azeite e sal.
Deixe na geladeira por meia hora antes de servir.

Ah! Se você encarar o fogão com estas receitas, marque os nossos perfis no Instagram para repostarmos. @folhametropolitanagru, @serginho.freitas e @chefmarciomonteiro

#classificados

EMPREGO

ADMITE-SE
Aux. Depto Fiscal, Contabil e Comercial, somenteenvio de Cv para Contato@ferazzi.com.br

Contrata-se - Manobristas - Lavador
TRATAR estacionamento alphaparking214@gmail.com

ADMITE-SE
•MOTORISTA CATEGORIA "D"
Experiência em caminhão trucado
•AUX. DE ESCRITÓRIO
Experiência em rotinas administrativas. (Contas à Pagar/ Receber)
INÍCIO IMEDIATO! Currículo: rh@pauliaco.com.br

AJ. DE LIMPEZA
Admite Urgente p/ Limpeza e serviços gerais.Contato@chucar.com.br
F.: (11) 96245-8971

IMÓVEIS

ALUGA-SE

ALUGA-SE
Casa Jd. Bela Vista R. Dona Inês Martins 166 , Atrás praça J k de Oliveira 1 quarto sala coz. banh lavandeira Casal sem filho sem animal. F.: 98443-5925

VENDE-SE

VENDO TERRENO
em Santa Isabel na rua alto douro s/n, lote 36,350 metrôs 85 mil tel.11972523650 trata com Dimas.

TERRENO C/ 3 CASAS
p/ renda Jd. Bela Vista, ao lado Praça Jusc. kubitschek. 205 Mil F.: 99390-7867 c/ Antonio

COBERTURA MORUMBI
R$ 450.000,00. A 100mts da Giovanni Gronchi 2 dorms., coz.,sala., lav.,wc. Nível Superior Sala de Tv., wc, quintal, churraqueira, 1 vaga de garagem Área 94Mts² Direto c/ proprietário. F.: 98111-7603.

APTO.
Cond. Sta Cecília - Pimentas, prox. UNG. 190 Mil. F.: 99390-7867 c/ Antonio

SERVIÇOS

ESOTERISMO

ATENÇÃO
Poderosa amarração das 24 horas trago Amor Por mais difícil que seja favor não me confundir com outras.
11 98633-5010

RELAX

CASA DE MASSAGEM
Relaxe c/prazer R. Diogo Farias 230 Centro Gru. 2408-8532/ 94133-9823

LAURA GRAVIDINHA
Realizo Fetiche só para homens de Bom gosto, c/ lugar próprio.
F.: 98632-2489

SAÚDE

MASSAGEM

Depil & Massagem
Massagem relaxante
Massagem desportiva
Reflexologia Tailandesa
Drenagem/ Depilação/ Terapia Tantrica / Ventosa Terapia / Limpeza de pele / Quick Master/ Shistsu
(11) 94821-1067/ (11) 94913-1261
Rua Nelson Camargo 354 - Centro - Osasco /SP
WWW.MASSAGEMO-SASCODEPIL.COM.BR

NEGÓCIOS

OPORTUNIDADE

COMPRA VENDA CONSERTA
- Ouro - Prata
- Moedas
- Brilhantes
- Cédulas

Telefone
(011) 99986-8823
spinely@spinely.com.br

SINCOMERCIO
FecomercioSP REGIONAL GUARULHOS

SINCOMERCIO - SINDICATO DO COMÉRCIO VAREJISTA DE GUARULHOS (CNPJ 66.655.226/0001-39) – Convoca os integrantes das categorias econômicas do comercio varejista de Guarulhos (associados e não associados) do Município de Guarulhos, inclusive os seguimentos de material de construção, maquinismo, louça e vidros; flores e plantas ornamentais; escritório e papelaria; material elétrico, aparelhos eletrodomésticos e aparelhos eletrônicos; material ótico, fotográfico e cinematográfico; veículos automotores usados; para Assembléia Geral em continuidade da assembléia realizada em 30/08/2022.
Que será realizada remotamente pela plataforma Zoom no dia 05/10/2022 às 8:00 horas em 1ª convocação ou as 9:00 hs em 2ª convocação, com qualquer número de presentes, para deliberar sobre a seguinte ordem do dia:
A) Analisar a reunião com o Sindicato dos empregados ocorrida em 19/09/2022, logo após a referida assembléia, ocasião em que o Sindicato Patronal iniciou as tratativas com o Sindicato dos Empregados e que até o momento não se manifestou;
B) Formalizar uma proposta para renovação da Convenção Coletiva de Trabalho 2022/2023;
C) Outorga de poderes à diretoria para entabular e finalizar negociações coletivas com o Sindicato Profissional, bem como firmar convenção coletiva de trabalho e/ou acordo em processo de dissídio coletivo de trabalho e, caso necessário, defender a categoria econômica em processos de dissídios coletivos e/ou outros procedimentos judiciais junto ao TRT;
D) Aprovação da contribuição patronal para custeio do Sindicato.
Informamos que o link de acesso da plataforma Zoom estará indicado no corpo do e-mail de envio deste edital. Caso a empresa não receba o link até duas horas antes da assembléia, poderá solicitar pelo e-mail: secretaria@sincomercioguarulhos.com.br, garantindo a participação de todos.
(A presente convocação não abrange as empresas do comércio varejista de peças e acessórios para veículos; produtos farmacêuticos; gêneros alimentícios).

Guarulhos, 01/10/2022
Valdir Rodrigues Malheiros – Presidente em Exercício.

CONDOMÍNIO BOSQUE DOS PIRES

ITATIBA OBRAS EM ANDAMENTO

- Casa térrea em condomínio fechado com 225m²;
- 3 suítes, cozinha em conceito aberto, piscina, área gourmet completa;
- Opção de escolha da cor da pintura e acabamento interno;
- Infraestrutura para instalação de ar condicionado;
- Boiler com aquecedor de água;
- Preparação para sistema de fotovoltaica;
- Excelente acabamento;
- Aceita financiamento;
- Obras em andamento;
- Previsão de entrega: Novembro/22.